



DJS 43:2026

fourth edition

ع ٢٠٢٦/٤٣

الإصدار الرابع

مشروع تصويت

(تعديل)

السكر ومنتجات السكر - الحلوى الصلبة والبطرية والنوجا وحلوى عجينة اللوز

Sugar and sugar products – hard and soft candies, nougats and marzipan confectionary

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال
١	٢- المراجع التقييسية
٢	٣- المصطلحات والتعاريف
٤	٤- الاشتراطات
٦	٥- المضافات الغذائية
٦	٦- الملوثات
٦	٧- طرق أخذ العينات والفحص
٦	٨- التعبئة والنقل والتخزين
٧	٩- بطاقة البيان
٧	المراجع

الجداول

٥	الجدول ١ - الاشتراطات الكيميائية
٥	الجدول ٢ - الحدود الميكروبية للحلوى المصلبة والبطرية والنوجا وحلوى عجينة اللوز

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقييس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادةً مشكلة من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة القياسية، ويكون لهذه الجهات الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة القياسية، وذلك أثناء فترة تعميم المشروع التصويت سعياً لجعل المواصفات القياسية الأردنية مواثمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان، وبذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تم هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً للدليل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية*.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للسكر ومنتجات السكر ٤١ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٤٣/٢٠٠٩ الخاصة بالسكر ومنتجات السكر - الحلوى الصلبة والطرية والنوجة وعجينة اللوز (المارزبيان) ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٤٣/٢٠٢٦ الخاص بالسكر ومنتجات السكر - الحلوى الصلبة والطرية والنوجة وحلوى عجينة اللوز (المارزبيان)، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كقاعدة فنية أردنية ٤٣/٢٠٢٦، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لسنة ٢٠٠٠ وتعديلاته.

السكر ومنتجات السكر - الحلوى الصلبة والبطرية والنوجا وحلوى عجينة اللوز (المارزبيان)

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في الحلوى الصلبة والبطرية والنوجا وحلوى عجينة اللوز (المارزبيان) ولا تشمل هذه المواصفة القياسية الأردنية المارشيلو، التوفي، قمرالدين.

٢- المراجع التقني

الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، تكملة مواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
- التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥، الحدود القصوى لبعض الملوثات في الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩٤، المواصفة العامة للمضافات الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية - مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنبؤ.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، بطاقة البيان - الخطوط التوجيهية لاستخدام التنبؤات الغذائية الصحية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمبيدات الآفات البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء - الحدود القصوى لمبيدات الآفات البيطرية في الأغذية من أصل حيواني.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠، المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢٤١٨، الزيوت والدهون - الدهون المتحولة.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالمحليات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

حلى السكر

منتجات سكرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للسكريات الطبيعية عند درجة حرارة معينة مع إضافة مكسبات الطعم والرائحة والمواد الملونة المسموح بها صحياً مع بعض الإضافات الغذائية الأخرى حسب الصنف.

١-١-٣

الحلوى الصلبة (حلى جافة)

منتجات سكرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للسكريات الطبيعية عند درجة حرارة معينة ثم إضافة مكسبات الطعم والرائحة والمواد الملونة المسموح بها صحياً.

١-١-١-٣

الحلوى الصلبة السادة

منتجات سكرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للماء والسكر وإضافة ألوان ونكهات وتتميز بقوام قاس وغير قابل للمضغ مثل (الملبس)

٢-١-١-٣

الحلوى الصلبة المحشوة

منتجات سكرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للماء والسكر وإضافة ألوان ونكهات وتتميز بقوام قاس وغير قابل للمضغ وتحتوي على حشو داخلي مكون من (لبان المضغ، الفاكهة والمربيات أو منتجاتها، الزيوت أو الدهون النباتية المعدة للطعام، منتجات الكاكاو، المكسرات، منتجات الحليب، حلوى عجينة اللوز، جوز الهند أو أية مادة غذائية أخرى)

٢-١-٣

الحلوى الطرية

حلوى لينة ومضغية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للسكر والجلوكوز مع مواد اختيارية حسب النوع.

١-٢-١-٣

حلوى الكراميل

حلوى مضغية ذو قوام لين ومطاط، تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للسكرورز والجلوكوز بنسب معينة ومن المواد الغذائية مع مواد اختيارية

٢-٢-١-٣

حلوى الفوندان

منتجات سكرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للسكرورز والجلوكوز مع أو بدون سكر محول وماء ويجوز إضافة مكسبات النكهة والمواد الملونة والمكسرات وقليل من الألبومين أو الجلاتين أو الجلسرين، حيث يمزج بالهواء ويشكل أشكال مختلفة وقد يحشى بعجائن الفاكهة أو المرملاد وقد تغطي بالشوكولاتة

٣-٢-١-٣

حلوى الفودج

مشابهة لحلوى الفوندان إلا أنها تحتوي على دهن الحليب أو بعض الدهون الغذائية

٤-٢-١-٣

حلوى الراحة (الحلقوم)

منتجات سكرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للسكرورز والجلوكوز والنشا وبعض الأحماض كحمض الستريك والطرطريك ومكسبات النكهة والمواد الملونة وقد يضاف بعض مواد الحشو المختلفة كالمكسرات والفواكه المجففة

٥-٢-١-٣

حلوى عجائن الفاكهة

منتجات سكرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية لللب الفاكهة مع السكرورز والبكتين وحمض الستريك ومكسبات الرائحة واللون

٣-١-٣

الحلوى الهلامية (الجيلية)

منتجات سكرية هلامية (جيلية) طرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للسكرورز والجلوكوز مع إضافة الجيلاتين البكتين أو النشا أو الآجار ومواد ملونة مسموح بإضافتها للمواد الغذائية

٤-١-٣

الحلوى المخشبة

منتجات سكرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للماء والسكر وإضافة ألوان ومنتجات تحتوي على حشوات (الفاكهة أو منتجاتها أو الزيوت أو الدهون النباتية المعدة للطعام أو منتجات الحليب أو المكسرات أو أية مادة أخرى تخرج مع أي من هذه المكونات

١-٢-١-٣

حلولى الكراميل

حلولى مضغية ذو قوام لين ومطاط، تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للسكرورز والجلوكوز بنسب معينة ومن الدهون الغذائية مع مواد اختيارية

٢-٢-١-٣

حلولى الفوندان

منتجات سكرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للسكرورز والجلوكوز مع أو بدون سكر محول وماء وبجوز إضافة مكسبات النكهة والمواد الملونة والمكسرات وقليل من الأليومين أو الجلاتين أو الجلسرين، حيث يمزج بالهواء ويشكل إلى أشكال مختلفة وقد يغطى بعجائن الفاكهة أو المرملاذ وقد تغطى بالشوكولاتة

٣-٢-١-٣

حلولى الفودج

مشابهة لحلولى الفوندان إلا أنها تحتوي على دهون الحليب أو بعض الدهون الغذائية

٤-٢-١-٣

حلولى الراحة (الحلقوم)

منتجات سكرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للسكرورز والجلوكوز والنشا وبعض الأحماض كحمض الستريك والطرطريك ومكسبات النكهة والمواد الملونة وقد يضاف بعض مواد الحشو المختلفة كالمكسرات والفواكه المجففة

٥-٢-١-٣

حلولى عجائن الفاكهة

منتجات سكرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية لللب الفاكهة مع السكرورز والبكتين وحمض الستريك ومكسبات الطعم والرائحة واللون

٣-١-٣

الحلولى الهلامية (الجيلية)

منتجات سكرية هلامية (جيلية) طرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للسكرورز والجلوكوز مع إضافة الجيلاتين أو البكتين أو النشا أو الأجار ومواد ملونة مسموح بإضافتها للمواد الغذائية

٤-١-٣

الحلولى المحشية

منتجات سكرية تم الحصول عليها بالمعاملة الحرارية للماء والسكر وإضافة ألوان ومنكهات تحتوي على حشوات مثل (الفاكهة أو منتجاتها أو الزيوت أو الدهون النباتية المعدة للطعام أو منتجات الحليب أو المكسرات أو أية مادة غذائية أخرى تمزج مع أي من هذه المكونات

٥-١-٣

النوجا

منتجات سكرية تم الحصول عليها من المعاملة الحرارية للسكريات الطبيعية مع إضافة مواد أخرى مثل ألبومين، جيلاتين، المواد الملونة، منكهات، مكسرات، عسل النحل، كاكاو، جوز الهند، حليب، فواكه وقد تغطى بالشوكولاتة

٦-١-٣

حلوى عجينة اللوز (المارزيبان/الفلوزينا)

منتجات أساسها السكر وحلوى عجينة اللوز ويمكن تشكيلها وإضافة مواد ملونة لها وتستهلك كما هي أو محشوة أو

كحشوات

٢-٣

المواد الغريبة

أي مادة عدا عن المنتج ويمكن التعرف عليها بسهولة مع أو بدون أدوات أو معدات التكبير التي يعطي وجودها مؤشراً يدل على عدم التوافق مع الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة

٤- الاشتراطات

٤-١-٤ الاشتراطات القياسية

يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

٤-١-١-٤ يخلو من المواد الغريبة

٤-١-٢-٤ يطابق المنتج متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٦٠.

٤-١-٣-٤ يطابق المنتج متطلبات المواصفة القياسية الأردنية ٢٤١٨، الزيوت والدهون - الدهون المتحولة.

٤-١-٤-٤ تكون المواد الداخلة في تصنيع المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الأردنية الخاصة بكل منها إن وجدت.

٤-١-٥-٤ يخلو من التزنج والعفن الظاهري والحشرات الحية والميتة أو أجزائها.

٤-١-٦-٤ ألا يعدّ بأشكال تساعد على السلوك الخطأ أو الممارسات الخطيرة كالألات الحادة والمخدبة والمخيفة والمنفرة

٤-١-٧-٤ يتميز باللون والطعم والنكهة الخاصة به.

٤-١-٨-٤ يكون متناسق الحجم، منتظم الشكل غير متميع أو ملتصق ببعضه أو بغلافه.

٤-١-٩-٤ في حالة الأصناف الصلبة لا تزيد نسبة الكسر على ٥ ٪.

٤-١-١٠-٤ يطابق المنتج الاشتراطات التالية:

الجدول ١ - الاشتراطات الكيميائية

نوع الحلوى	نسبة الرطوبة % حد أعلى أو يساوي	نسبة الرماد الكلي % حد أعلى أو يساوي
الحلوى الجافة السادة	٤	-
الحلوى الجافة المحشوة	٦	-
الحلوى الطرية	-	٢
الحلوى الهلامية	٢٢ - ٣٠	-

٢-٤ الاشتراطات الصحية

يجب توفر الاشتراطات الصحية التالية في المنتج النهائي بحيث:

١-٢-٤ يتم تحضيره وتداوله طبقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

٢-٢-٤ يطابق الحدود الميكروبية التالية:

الجدول ٢ - الحدود الميكروبية للحلوى المصلية والظرية والنوجا وحلوى عجينة اللوز

الحد الميكروبي وحدة مكونة للمستعمرة (CFU) / غرام	العينات		الأحياء الدقيقة
	ع (ب)	ق (ج)	
ص (د)	٥	٢	Enterobacteriaceae
٢١٠	١٠	١	Salmonella
١٠	١٠	٢	Yeast and mold
ملاحظة: تكون الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٢ خاضعة لت مراجعة والتعديل عند الحاجة ويؤخذ بعين الاعتبار أي تطورات تنظيمية حديثة في مجال صحة وسلامة الأغذية وهذا يتضمن التطورات العلمية وأي مؤشرات تلوث ميكروبي ذات أهمية مرضية خارجة عن المألوف بالإضافة إلى نتائج تقييم المخاطر، وتكون مؤسسة المواصفات والمقاييس هي المسؤولة عن مراجعة وتعديل هذه الحدود الميكروبية.			
(أ) Colony Forming Unit : CFU.			
(ب) ع: عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها.			
(ج) ق: الحد الأقصى لعدد وحدات العينة المسموح فيه بأن يعطي رقم أكبر من قيمة (م) ولا يصل لقيمة (ص).			
(د) م: مستوى الحد الميكروبي المسموح به في المنتج.			
(هـ) ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عليها في أي وحدة من (ع).			
(و) ينطبق فقط على الحلوى الطرية			

٥- المضافات الغذائية

- ٥-١ يسمح بالمضافات الغذائية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٩٤.
- ٥-٢ يخضع لتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتحليلات لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها في حال استخدام المحليات الاصطناعية

٦- الملوثات

- ٦-١ يجب ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات من سموم فطرية وإشعاعية ومعادن على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج فيتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٢٠٢٣/٩١٥ وتعديلاته.
- ٦-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.
- ٦-٣ يجب ألا تزيد حدود متبقيات الأدوية البيطرية على الحدود المسموح بها ضمن المواصفة القياسية الأردنية ١٥٣٣.

٧- طرق أخذ العينات والفحص

٧-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، والتعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

٧-٢ طرق فحص العينات

- ٧-٢-١ يمكن استخدام الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تتم إجراءات عمليات التثبيت والتحقق لها.
- ٧-٢-٢ يمكن إجراء الاختبار على عينة مركبة ممثلة، وإذا كان الحد الميكروبي يزيد على ٨٠ ٪ من الحد الأقصى لقيمة (ص) الواردة في الجدول ٢ تعتبر العينة مخالفة، ولدى إعادة فحص المنتج يتم فحص عينات يُعتمد في جمعها نظام الوحدات حسب ما هو وارد في الجدول ٢ وتفحص كل منها على حدة وتعتمد الحدود الميكروبية الواردة في الجدول ٢.

٨- التعبئة والنقل والتخزين

يجب توفر الشروط التالية عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج النهائي بحيث:

- ٨-١ تتم التعبئة في عبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظه من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد القياسية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.
- ٨-٢ يتم النقل والتداول بشكل ملائم يحميها من المطر والشمس أو أي مصادر أخرى للحرارة الزائدة والروائح غير المرغوب فيها وأي مصادر أخرى للتلوث.

٨-٣ يتم النقل والتخزين والتداول حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها.

٨-٤ تكون غرف التخزين جافة وخالية من الروائح غير المرغوب فيها ومحمية من دخول الحشرات والقوارض، وأن تكون التهوية منظمة بشكل يضمن أن تكون جيدة في فترات الجفاف ويمكن إيقافها مؤقتاً في فترات الرطوبة.

٩- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن تكون البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية:

٩-١ اسم المنتج كما ورد في البند ٣.

٩-٢ ألا توضع على العبوات أو أغلفة الحلوى أي رسومات أو صور أو عبارات تتنافى مع القيم الدينية والأخلاقية.

٩-٣ مدة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

٩-٤ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٢، الخطوط التوجيهية العامة بشأن التنويه.

٩-٥ الالتزام بما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٧٤، عند استخدام التنويهات الغذائية والصحية.

المراجع

- اللائحة الفنية الخليجية ٢٦٣/٢٠٠٩ تعديل ٢٠١٦:١، الحلوى الجافة (الصلدة).

- اللائحة الفنية خليجية ١٣٢٠/٢٠٢١، الحلوى الطرية.

- المواصفة القياسية المصرية ٤٦٤-٢٠٠٥، حلوى السكر وطرق الفحص والاختبار، الجزء ١: حلوى السكر.

- القواعد الفنية الملزمة للمعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية الصادرة عن الهيئة القومية المصرية لسلامة الغذاء لعام

٢٠٢١.